BBQ grillware™

ARTÍCULO # 239851

Parrilla Deluxe a gas LP

ADVERTENCIA
Cualquier instalación, ajuste, modificación, reparación o revisión que se realice incorrectamente puede causar lesiones personales o daños a la propiedad.
Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de proceder a la instalación o reparación de este equipo.

PELIGRO
Si no se siguen estas instrucciones al pie de la letra, se puede provocar un incendio o una explosión que puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte.

PELIGRO
NO use esta parrilla a gas para la cocción o el calentamiento de alimentos en interiores. Se pueden generar (y acumular) vapores TÓXICOS que pueden causar asfixia. NO use la parrilla dentro o encima de vehículos o embarcaciones de recreo.

ADVERTENCIA 65 SOBRE PROPANO
Las normas correspondientes del estado de California advierten que la combustión de gas propano genera sustancias químicas que pueden causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

ADVERTENCIA
PARA SU SEGURIDAD :

Sólo para uso en exteriores (es decir, en espacios no cerrados)

MANTENGA A MANO ESTAS INSTRUCCIONES PARA CUALQUIER REFERENCIA FUTURA. SI NO ES USTED EL PROPIETARIO DE ESTA UNIDAD, PERO VA A REALIZAR SU INSTALACIÓN, ASEGÚRESE DE QUE EL PROPIETARIO DE LA UNIDAD MANTENGA A MANO ESTE MANUAL PARA CUALQUIER REFERENCIA FUTURA.
PARA OBTENER ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO, VISITE NUESTRA PÁGINA EN INTERNET EN www.bbqtek.com, ENVÍE UN MENSAJE DE CORREO ELECTRÓNICO A service@bbqtek.com, o bien LLAME POR TELÉFONO AL NÚMERO 1-888-571-6888, de 6:00 A.M. a 4:30 P.M. (horario de la costa oeste, "PST", de los EE.UU.), DE LUNES A VIERNES.

COMBUSTIÓN A GAS

UL-LISTED® 20GX

GPF2414C
Manual del usuario

Procedimiento básico para el uso de la parrilla

Antes de asar comida en la parrilla:

Paso 1 Mantenga la parrilla a una distancia segura de su propiedad.*
Paso 2 Realice siempre una prueba de fugas de gas en todas las conexiones y mangueras. *
Paso 3 Mantenga la parrilla fuera del alcance de los niños.

Antes de asar comida en la parrilla:
(Para evitar accidentes con las válvulas de seguridad, siga cuidadosamente estas instrucciones.)

Paso 1 Primero abra la tapa y abra lentamente el suministro del tanque de gas.
Paso 2 Para encender la parrilla, gire una perilla de encendido a la vez.
Paso 3 Use guantes de protección cuando la parrilla se caliente.

Durante la cocción de comida en la parrilla:

Paso 1 Tras terminar de cocinar, deje la parrilla encendida de 10 a 15 minutos, para quemar los restos de comida.
Paso 2 Antes de bajar la tapa para cerrar la parrilla, espere a que ésta se haya enfriado completamente.
Paso 3 Limpie cualquier acumulación de grasa para evitar incendios y cubra la parrilla para evitar que se oxide.

*** Para obtener detalles, consulte el contenido del manual del usuario.**

ADVERTENCIA

1. NO almacene ni use gasolina u otros líquidos o materiales inflamables cerca de este o de cualquier otro electrodoméstico.

2. No almacene cerca de este o de ningún otro electrodoméstico, un cilindro de gas LP no conectado.

PELIGRO

Si percibe olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas hacia el electrodoméstico.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor a gas continúa, aléjese del aparato y póngase en contacto inmediatamente con su proveedor de gas o con los bomberos

Antes de proceder a utilizar esta parrilla a gas, asegúrese de leer y comprender completamente las **ADVERTENCIAS** e **INSTRUCCIONES** que contiene este manual, a fin de evitar lesiones personales o daños a la propiedad.

PARA OBTENER ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO, VISITE NUESTRA PÁGINA EN INTERNET EN www.bbqtek.com, ENVÍE UN MENSAJE DE CORREO ELECTRÓNICO A service@bbqtek.com, o bien LLAME POR TELÉFONO AL NÚMERO 1-888-571-6888, de 6:00 A.M. a 4:30 P.M. (horario de la costa oeste, "PST", de los EE.UU.), DE LUNES A VIERNES.

MANTENGA SIEMPRE A MANO ESTE MANUAL PARA CUALQUIER REFERENCIA FUTURA.

Índice

Para su seguridad.....3

Lista ilustrada de piezas.....5

Lista de ferretería.....6

Instrucciones de montaje.....7

Funcionamiento de la parrilla.....16

Conexión del cilindro de gas.....16

Detección de fugas.....17

Encendido de la parrilla.....17

Procedimiento para restaurar la válvula de seguridad antiexceso de flujo.....18

Cuidado y mantenimiento.....19

Recetas premiadas de platos a la parrilla.....21

Localización y solución de averías.....22

Programa de garantía.....24

Para su seguridad

Apreciado cliente:

¡Enhorabuena por la compra de su nueva parrilla! Ha hecho una elección acertada. Este manual contiene instrucciones sobre el montaje, así como útiles sugerencias, consejos y directrices tanto para la utilización, como para el funcionamiento de forma segura y el cuidado adecuado de su parrilla. Nuestros expertos ponen todo su empeño en diseñar productos de fácil montaje. En caso de tener algún problema o pregunta sobre este producto, visite nuestra página Web en **www.bbqtek.com, envíenos un mensaje por correo electrónico a service@bbqtek.com o llámenos por teléfono al número 1-888-571-6888, de 6:00 A.M. a 4:30 P.M. (horario de la costa oeste, "PST", de los EE.UU.), DE LUNES A VIERNES.**

NOTA: El uso y la instalación de este producto debe ajustarse a las normas locales. En caso de no existir normas locales al respecto, aplique la norma ANSI Z223.1/NFPA54 (según el "National Fuel Gas Code" o código nacional sobre gas combustible) ANSI Z223.1/ NFPA54.

ADVERTENCIA IMPORTANTE: LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE MONTAR Y UTILIZAR EL PRODUCTO

¡La seguridad es lo primero!
Antes de poner en funcionamiento esta parrilla, asegúrese de leer y comprender todas las advertencias y precauciones.

ADVERTENCIA

1. Esta parrilla es sólo para uso en exteriores. No debe utilizarse dentro de un edificio, garaje o cualquier otro espacio cerrado.
2. La ingestión de alcohol, así como de fármacos con receta o sin receta médica, puede afectar la capacidad de una persona para realizar el montaje o la correcta y segura puesta en funcionamiento del electrodoméstico.
3. Siempre que vaya a abrir la tapa de la parrilla, hágalo cuidadosa y lentamente, ya que puede haber calor y vapor acumulados dentro de la parrilla, que podrían causar graves lesiones personales.
4. Coloque siempre la parrilla sobre una superficie dura y nivelada, lejos de materiales o estructuras inflamables. Las superficies asfaltadas pueden ser demasiado suaves y no aptas para este propósito.
5. No deje nunca una parrilla encendida sin vigilancia.
6. Mantenga en todo momento la parrilla fuera del alcance de niños y mascotas.
7. La parrilla no es apta para su colocación sobre una mesa. No coloque esta parrilla sobre la superficie de mostradores, mesas o muebles similares.
8. No utilice la parrilla en caso de soplar fuertes vientos.
9. Esta parrilla debe utilizar sólo gas propano (el cilindro de gas propano no se incluye).
10. No intente conectar esta parrilla al sistema de gas propano incorporado de un vehículo de acampar, un remolque o una casa.
11. No utilice líquidos combustibles ni carbón para el encendido.
12 No utilice tampoco gasolina, queroseno ni alcohol para el encendido. El cilindro para el suministro de gas propano líquido (LP) debe estar fabricado y etiquetado de acuerdo a las especificaciones de la norma CFR 49 para cilindros de gas propano estipuladas por el Departamento de Transporte (DOT) de los EE. UU.
13. Este electrodoméstico a gas para uso en exteriores no debe instalarse dentro o encima de vehículos o embarcaciones de recreo.
14. No intente desplazar/cambiar de lugar la parrilla cuando esté encendida.
15. No utilice la parrilla si no está **COMPLETAMENTE** montada y todas sus piezas debidamente fijadas y apretadas.
16. Mantenga en todo momento cualquier objeto o superficie inflamable a una distancia de al menos 24 pulgadas (60.96 cm) de la parrilla. NO use esta parrilla a gas ni cualquier otro producto a gas en recintos cerrados o cerca de recintos inflamables sin protección.
17. No utilice este aparato en ambientes con riesgo de explosión. Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y demás gases y líquidos inflamables.
18. No intente usar o realizar el montaje del electrodoméstico si faltan piezas o están dañadas. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

PRECAUCIÓN - Prevención de quemaduras

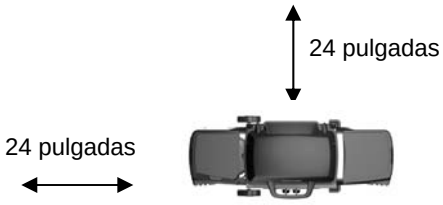
1. Para evitar quemaduras, no toque las piezas metálicas de la parrilla hasta que ésta se haya enfriado completamente, durante al menos 45 minutos, a menos que utilice accesorios de protección como portaollas, guantes o mitones.
2. No altere de ninguna manera ninguno de los componentes ni la estructura de la parrilla.
3. Antes de usar este producto, compruebe que la manguera esté limpia y en buen estado. Si nota señales de abrasión, desgaste, cortes o agujeros que puedan causar fugas, debe reemplazar la manguera antes de usar el electrodoméstico. La manguera de repuesto debe ajustarse a las especificaciones del fabricante.
4. Mantenga las mangueras de gas lo más lejos posible de superficies calientes o con derrames/salpicaduras de grasa caliente.
5. Nunca mantenga un contenedor de gas lleno dentro de un automóvil o del maletero del automóvil. El calor puede provocar un aumento de la presión del gas, lo cual podría abrir la válvula de seguridad y permitir la fuga de gas.

Lugares que permiten un uso seguro de esta parrilla para exteriores
PELIGRO
Nunca utilice esta parrilla para exteriores dentro de un edificio, un garaje, un cobertizo o un pasaje abierto, o bien dentro de una embarcación, un remolque o un vehículo de camping, a fin de evitar cualquier riesgo de fuego y prevenir cualquier posibilidad de asfixia o envenenamiento por inhalación de monóxido de carbono.

ADVERTENCIAS
No utilice este aparato bajo áreas cubiertas o superficies con riesgo de combustión. Por ejemplo, toldos, paraguas, porches o balcones.

Antes de encender la parrilla, asegúrese siempre de que no esté colocada bajo la parte/estructura saliente de una vivienda, un garaje o cualquier otro recinto. Un saliente podría desviar chispas e irradiar el calor hacia la estructura misma, lo cual podría causar un incendio.

Verifique siempre, antes de encender la parrilla, que ésta esté situada a más de 24 pulgadas (61 cm) de materiales o superficies inflamables y que no haya gasolina ni otras sustancias volátiles almacenadas cerca.
(Véase la ilustración a la derecha.)
La temperatura que alcanza la grasa que arde o el calor que irradia la superficie de la parrilla son suficientes para causar el incendio de sustancias inflamables o volátiles.



No permita nunca el uso de la parrilla sin vigilancia, para prevenir que estalle de forma incontrolada la grasa que arde.

Para evitar posibles lesiones personales, nunca intente mover esta parrilla mientras está en funcionamiento, está caliente y/o el tanque de gas está conectado y en funcionamiento.
Nunca almacene ni utilice gasolina u otras sustancias inflamables o volátiles cerca de esta parrilla o de cualquier otro electrodoméstico generador de calor, para evitar cualquier riesgo de fuego.

Confirme siempre que la instalación de esta parrilla se ajusta a todas las normas locales o, en caso de no haberlas, que se ajusta a cualquiera de estas normas: ANSI Z223 (del "National Fuel Gas Code" o código nacional sobre gas combustible), NFPA 54 o CAN/CGA-B149.2.

PELIGRO: Requisitos de seguridad para la instalación de gas
El gas propano líquido (LP) es inflamable y peligroso si no se manipula correctamente. Antes de utilizar un producto de gas propano, debe primero familiarizarse con sus características.

- Características del gas propano: Inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire y se asienta en áreas bajas.
- En estado natural, el gas propano es inoloro. Por razones de seguridad, se ha añadido un odorizante.
- El contacto con el gas propano puede causar quemaduras por congelación en la piel.
- Esta parrilla ha sido fabricada para su uso sólo con gas propano.
- Nunca utilice un cilindro de gas propano cuya superficie, válvula, anillo protector o base tenga algún daño.
- Los cilindros de gas propano abollados u oxidados pueden ser peligrosos y deben ser revisados por su proveedor de gas propano.

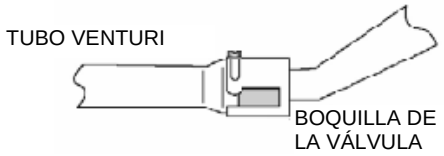
PRECAUCIÓN

- Es extremadamente importante mantener limpios tanto el compartimiento de las válvulas, como los quemadores y los conductos de circulación de aire de la parrilla.
- Antes de utilizar la parrilla, inspeccione su estado.

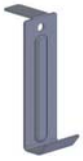
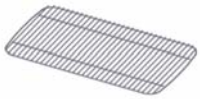
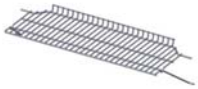
Paso 1. Revise las mangueras y las conexiones para asegurarse de que están debidamente instaladas.
Paso 2. Compruebe el estado de los tubos Venturi del quemador buscando insectos o nidos de insectos, remueva el quemador e inserte un cepillo limpiabotellas en cada tubo, para asegurarse de la limpieza del conducto.
***** La obstrucción del tubo puede causar un incendio debajo de la parrilla. *****
Paso 3. Asegúrese de que la boquilla de la válvula esté recta y completamente insertada en el tubo Venturi.

INFORMACIÓN GENERAL

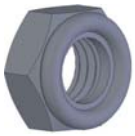
1. El funcionamiento del aparato requiere el uso de un cilindro de gas propano.
2. Esta parrilla a gas NO está fabricada para uso comercial.



Lista ilustrada de piezas

1. Pieza del marco (izquierdo) ..... 1 unidad	2. Pieza del marco (derecho) ..... 1 unidad	3. Soporte base (izquierdo)..... 1 unidad	4. Soporte base (derecho)..... 1 unidad
5. Soporte base (inferior)..... 1 unidad	6. Panel delantero .....1 unidad	7. Rueda ..... 2 unidades	8. Varilla de eje de rueda..... 1 unidad
9. Tapa de rueda ..... 2 unidades	10. Enganche inferior ..... 1 unidad	11. Enganche superior..... 1 unidad 	12. Tope de tanque de repuesto ..... 1 unidad
13. Conjunto de carcasa ...1 unidad	14. Soporte superior ..... 1 unidad	15. Manija de la tapa..... 1 unidad	16. Aislante térmico ..... 1 unidad
17. Soporte de estante lateral (delantera izquierda/trasera derecha) ..... 2 unidades	18. Soporte de estante lateral (delantera derecha/trasera izquierda).....2 unidades	19. Estante (lado izquierdo) ..... 1 unidad	20. Estante (lado derecho)..... 1 unidad
21. Placa térmica.....1 unidad	22. Rejilla para asar ..... 1 unidad 	23. Rejilla del quemador lateral ..... 1 unidad	24. Rejilla para calentar ..... 1 unidad 
25. Soporte de recipiente de grasa .....1 unidad	26. Recipiente de grasa . 1 unidad		

Lista de ferretería

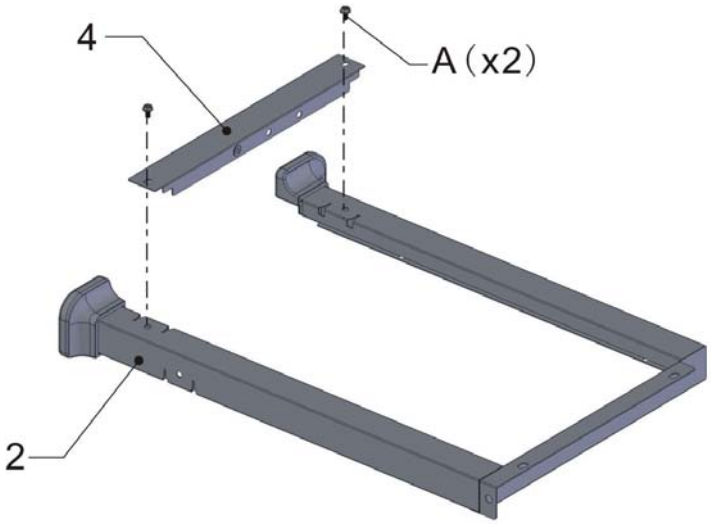
A	Perno M6	22 unidades	F	 Tuerca de rueda	2 unidades
B	Perno M4	2 unidades	G	Arandela plástica	2 unidades
C	Tuerca	2 unidades	H	Perilla de quemador lateral	1 unidad
D	Arandela plana	2 unidades	I	Llave	2 unidades
E	Arandela de bloqueo	2 unidades	J	Destornillador	1 unidad

Las ilustraciones de esta lista de material/utensilios de ferretería no aparecen a escala real.
(Se incluyen un destornillador y dos llaves para facilitar el montaje.)

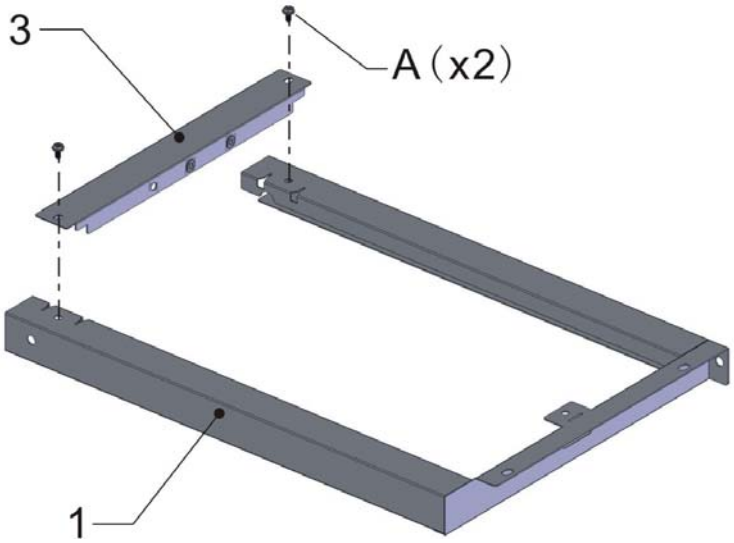
Instrucciones de montaje

Extraiga todo el contenido de las cajas de embalaje. Antes de iniciar el montaje, asegúrese de que no falte ninguna pieza. Una vez terminado el montaje de la parrilla, vuelva a revisar el montaje y compruebe que todos los tornillos/pernos estén debidamente apretados. Si es necesario, apriete firmemente los tornillos/pernos con el destornillador proporcionado.

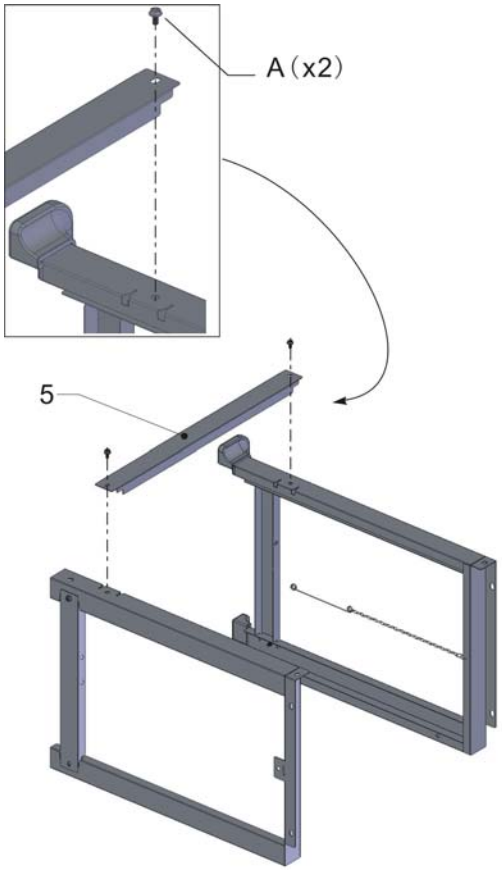
Tiempo estimado de montaje: Se tarda menos de 50 minutos en ensamblar la parrilla.



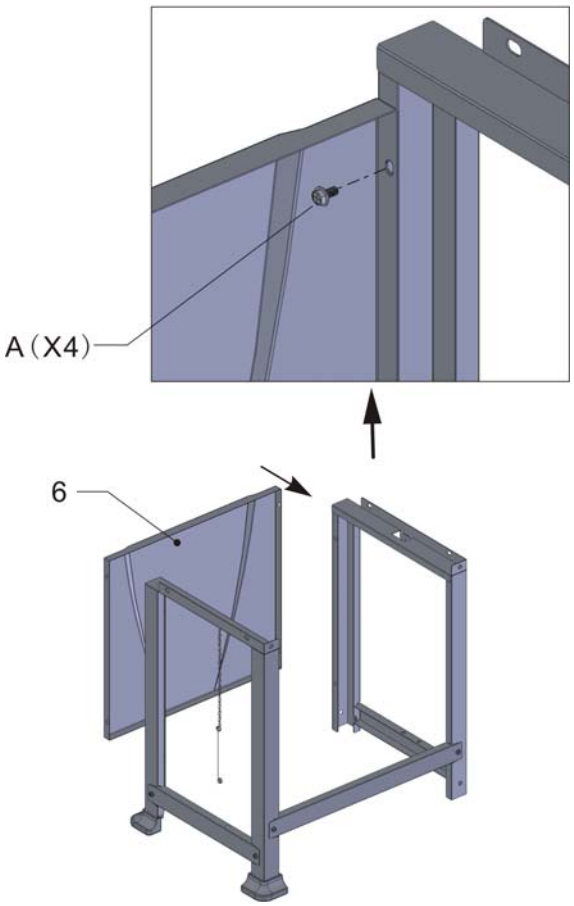
Paso 1
Alinee los agujeros del soporte base derecho (4) con los agujeros de la pieza del marco derecho (2).
Atornille un perno M6 (A) en cada uno de los agujeros taladrados previamente.
Apriete todos los pernos usando el destornillador proporcionado.



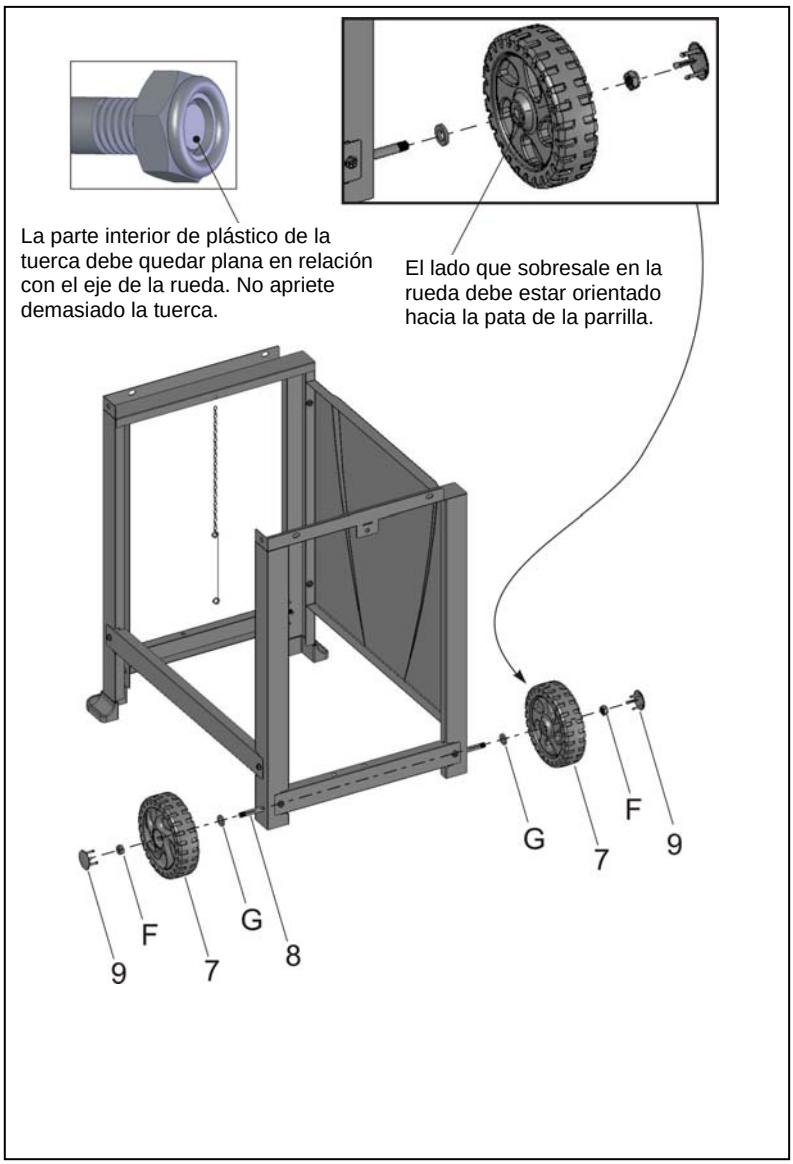
Paso 2
Alinee los agujeros del soporte base izquierdo (3) con los agujeros de la pieza del marco izquierdo (1).
Atornille un perno M6 (A) en cada uno de los agujeros taladrados previamente.
Apriete todos los pernos usando el destornillador proporcionado.



Paso 3
Alinee los agujeros del soporte base inferior (5) con los agujeros tanto de la pieza del marco derecho como del izquierdo respectivamente.
Atornille un perno M6 (A) en cada uno de los agujeros taladrados.
Apriete todos los pernos usando el destornillador proporcionado.

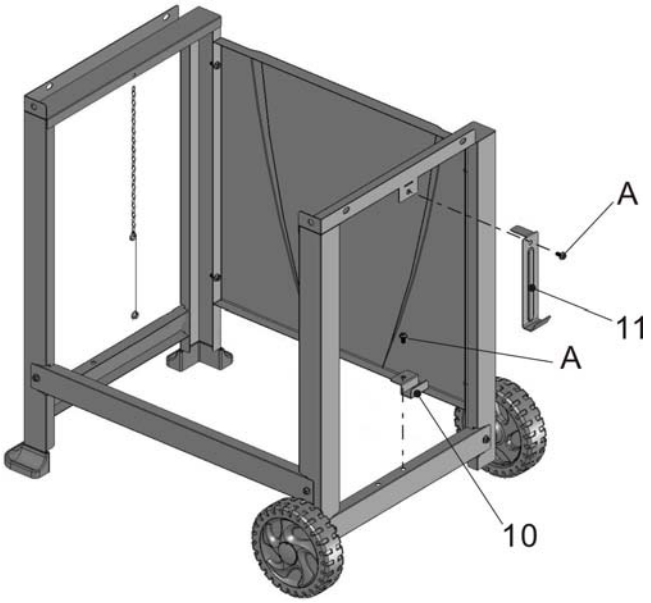


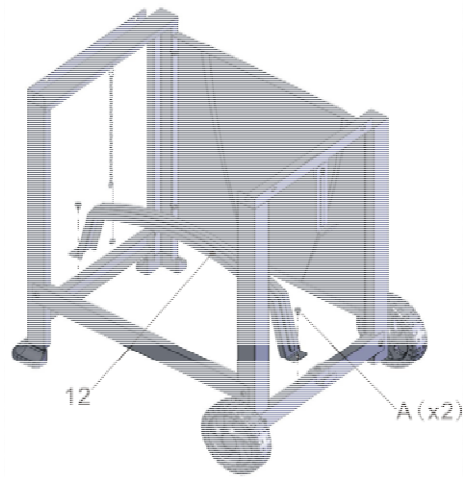
Paso 4
Alinee los agujeros del panel delantero (6) con los agujeros de la pieza del marco tanto derecho como izquierdo.
Atornille un perno M6 (A) en cada uno de los agujeros taladrados previamente.
Apriete todos los pernos usando el destornillador proporcionado.


La parte interior de plástico de la tuerca debe quedar plana en relación con el eje de la rueda. No apriete demasiado la tuerca.
El lado que sobresale en la rueda debe estar orientado hacia la pata de la parrilla.
G
7
F
9
9
F
7
G
8

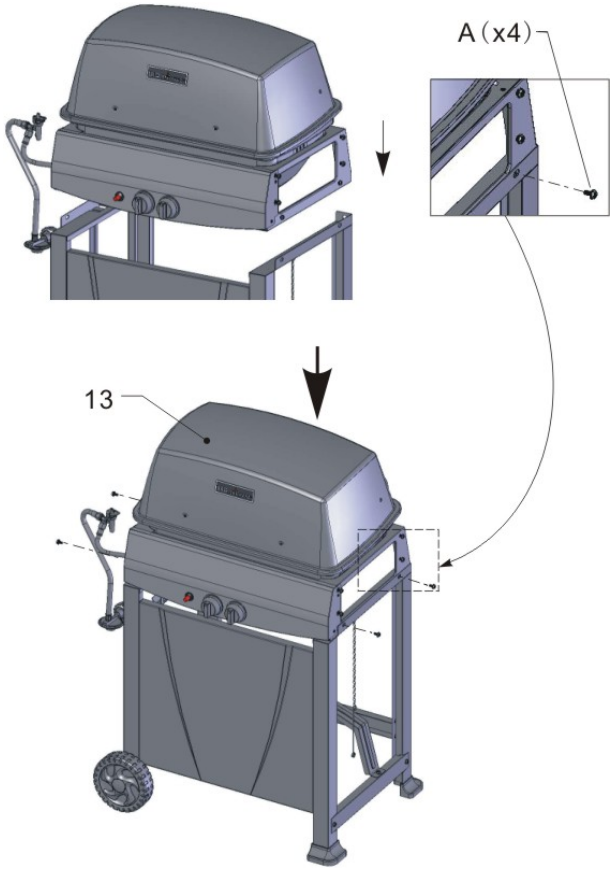
Paso 5
Inserte la varilla de eje de las ruedas en el agujero que está a la derecha del carrito.
Ponga una arandela plástica (G) en cada extremo del eje.
Ponga una rueda (7) en cada extremo del eje.
NOTA: el lado que sobresale en cada rueda debe estar orientado hacia el carrito.
Atornille una tuerca de rueda (F) en cada extremo del eje, usando la llave proporcionada.
Coloque una tapa de rueda (9) en cada rueda.

Paso 6
Alinee los agujeros del enganche superior (11) con el agujero de la parte superior de la pieza del marco izquierdo.
Atornille un perno M6 (A) en el agujero.
Alinee el agujero del enganche inferior (10) con el agujero de la parte inferior de la pieza del marco izquierdo.
Atornille un perno M6 (A) en el agujero.
Apriete todos los pernos usando el destornillador proporcionado.

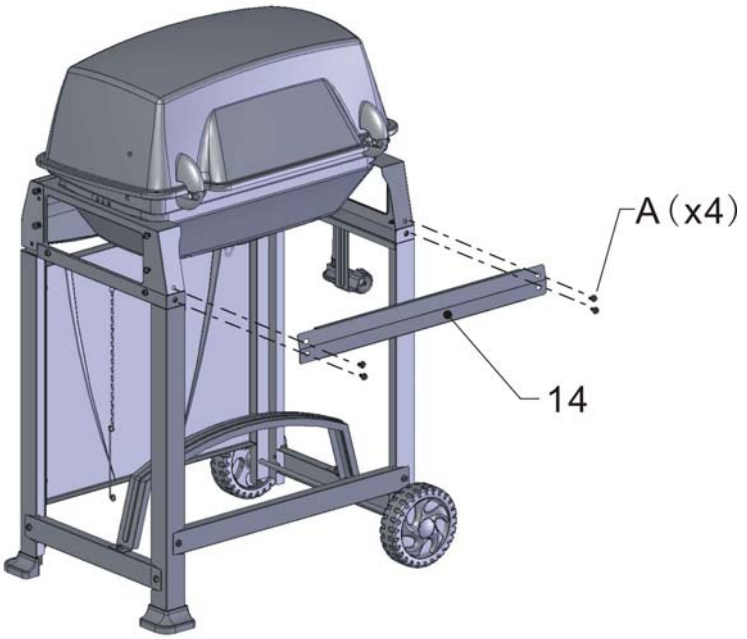




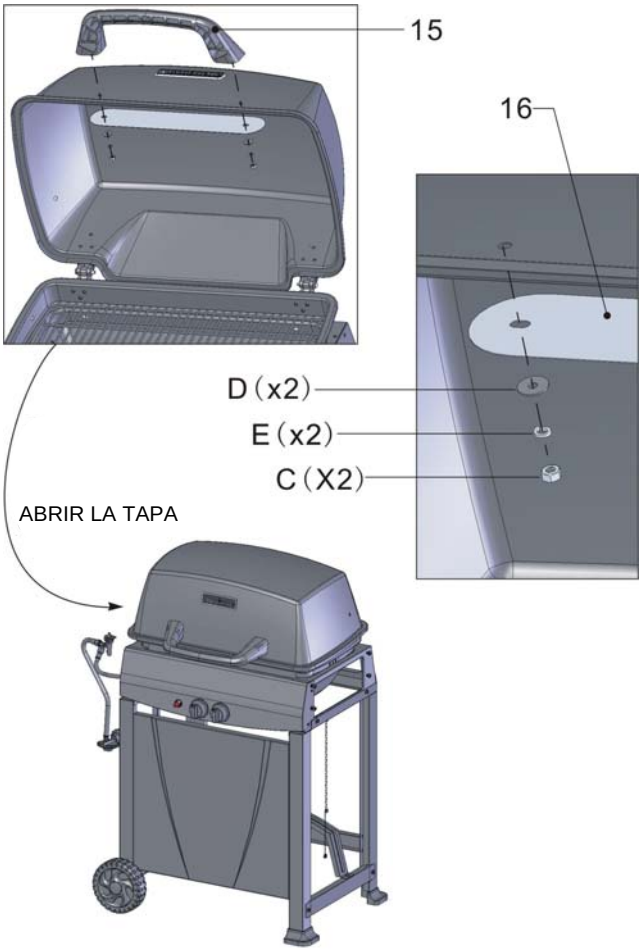
Paso 7
Alinee el agujero del lado derecho del tope del tanque de repuesto (12) con el agujero de la parte inferior de la pieza del marco derecho.
Atornille un perno M6 (A) en el agujero.
Repita el procedimiento para el soporte del marco izquierdo.
Apriete todos los pernos usando el destornillador proporcionado.



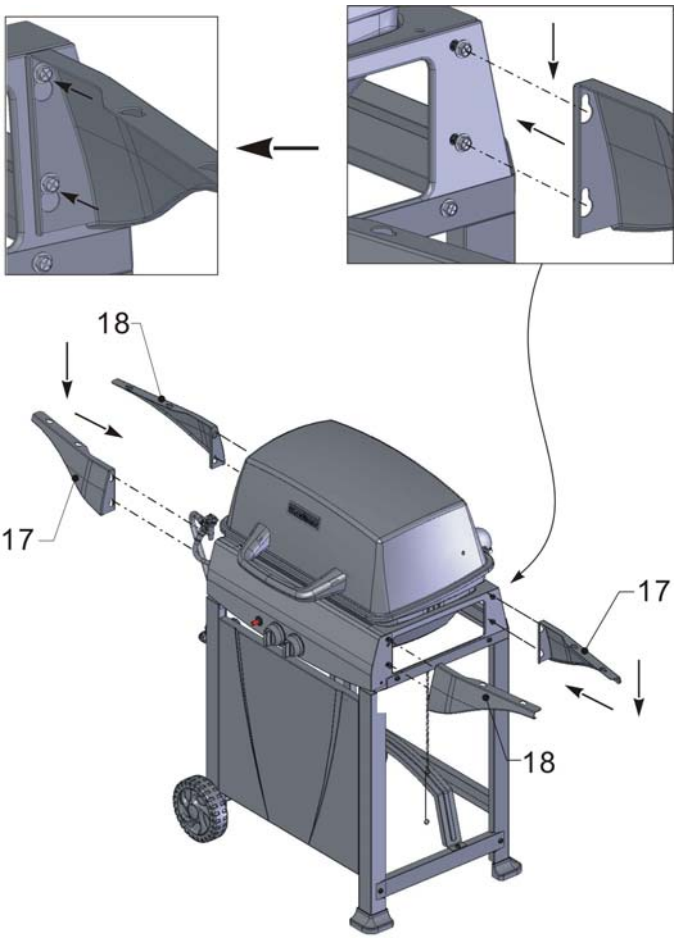
Paso 8
Ponga el conjunto del armazón (13) sobre el carrito.
Alinee los agujeros del armazón con los agujeros a la izquierda y derecha del carrito.
Atornille un perno M6 (A) en cada agujero.
Apriete todos los pernos usando el destornillador proporcionado.



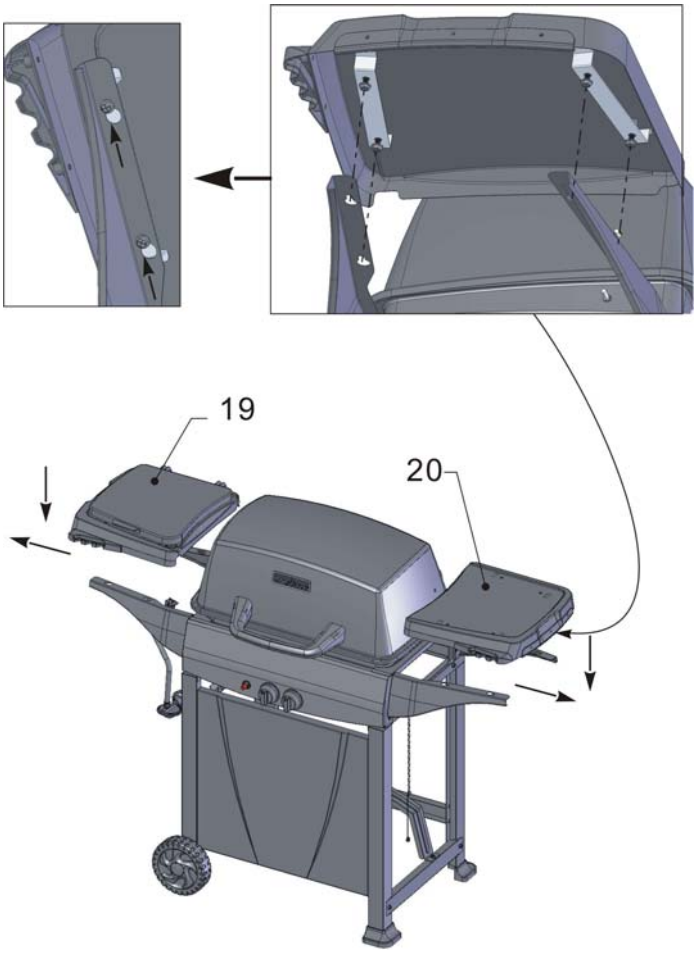
Paso 9
Alinee los agujeros del soporte base superior (14) con los agujeros de la parte trasera del carrito.
Atornille un perno M6 (A) en el agujero.
Apriete todos los pernos usando el destornillador proporcionado.



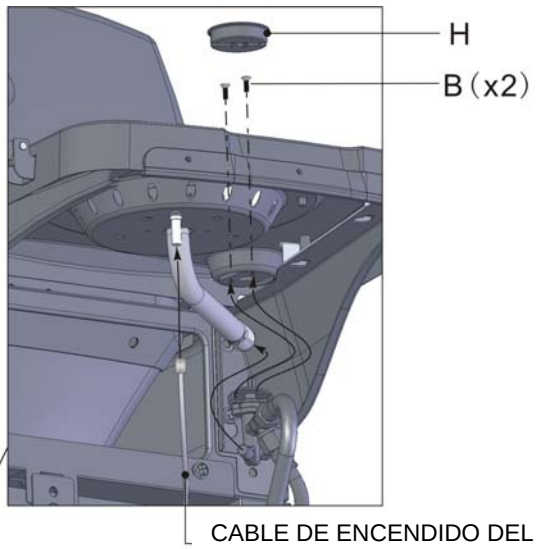
Paso 10
Abra la tapa de la parrilla.
Alinee los agujeros del aislante térmico (16) con los agujeros de la tapa.
Inserte el perno preinsertado (15) en la manija de la tapa dentro del agujero de la tapa y del aislante térmico.
Selle el agujero con una arandela grande (D), una arandela de bloqueo (E) y una tuerca (C).
Apriete todas las tuercas usando la llave proporcionada.



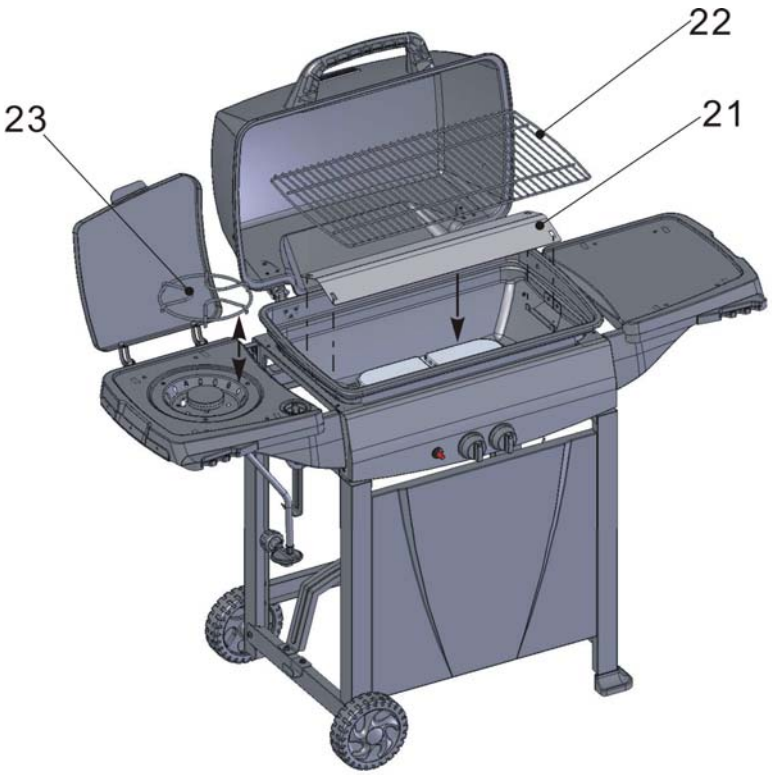
Paso 11
Alinee los agujeros tanto del soporte izquierdo-delantero, como derecho-trasero del estante lateral (17) con los pernos preinsertados de la parte izquierda y derecha del armazón de la parrilla.
Apriete los pernos manualmente (sin destornillador).
Repita el procedimiento para el soporte derecho-delantero, como izquierdo-trasero del estante lateral (18) de la parte izquierda y derecha del armazón de la parrilla.
Apriete todas las tuercas usando la llave proporcionada.



Paso 12
Inserte los cuatro pernos preinsertados situados bajo el estante lateral izquierdo (19) en los cuatro agujeros de los soportes laterales.
Apriete los pernos manualmente (sin destornillador).
Repita el procedimiento para el estante lateral derecho (20).
Apriete todos los pernos usando el destornillador proporcionado.

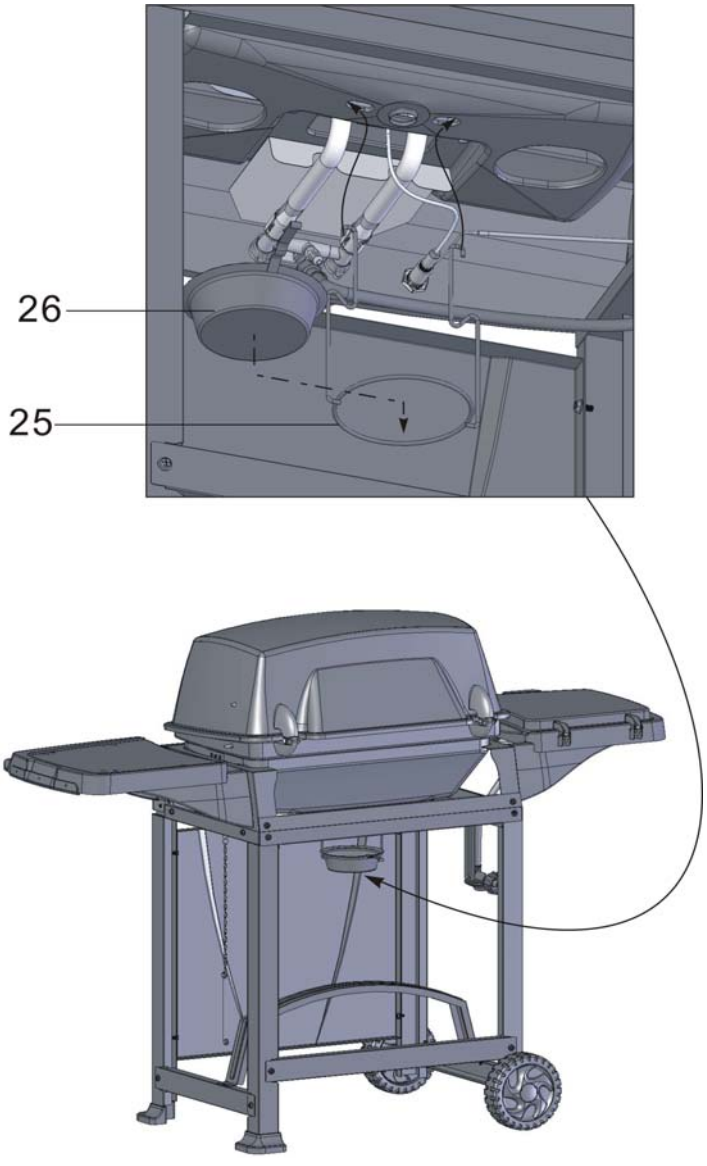


Paso 13
Alinee los agujeros de la válvula del quemador lateral con los agujeros de la base de la perilla situada en el estante lateral izquierdo, insertando el eje de la válvula del quemador lateral en el agujero central de la base de la perilla.
Atornille un perno M4 (B) en cada agujero taladrado de la válvula del quemador lateral y apriete usando el destornillador proporcionado.
Inserte la perilla del quemador lateral (H) en el eje de la válvula del quemador lateral.
Conecte el cable de encendido del quemador lateral insertándolo en el electrodo.

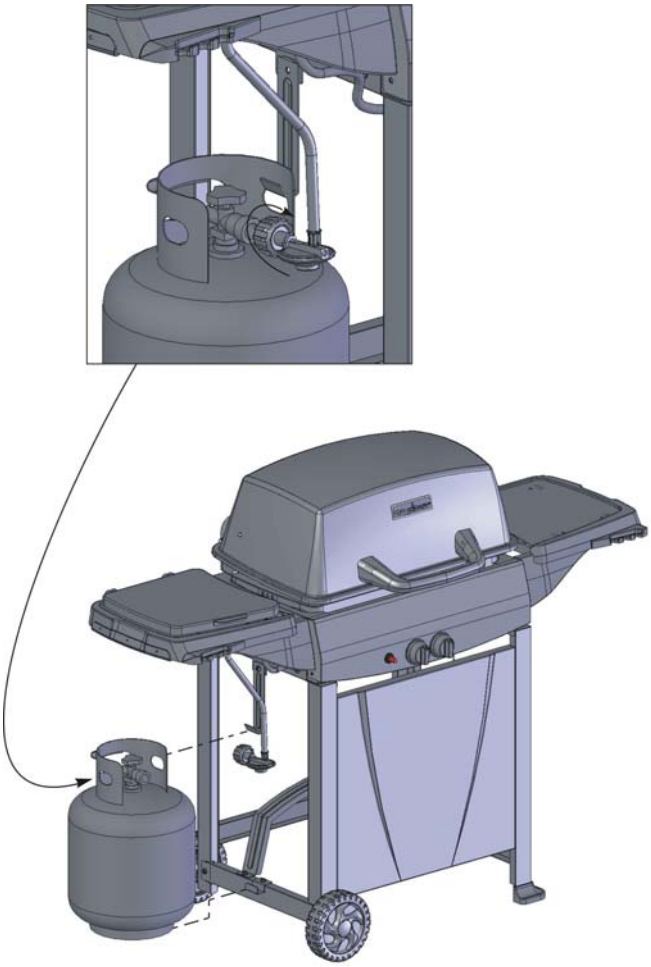


Paso 14
Coloque la rejilla del quemador lateral (23) sobre éste.
Coloque la placa térmica (21) sobre el quemador situado dentro del armazón de la parrilla.
Coloque la rejilla de cocción (22) sobre la placa térmica.

Paso 15
Inserte los soportes de la rejilla de calentar (24) en el agujero situado en la tapa y en el armazón de la parrilla.



Paso 16
Enganche el soporte del recipiente de grasa (25) en el agujero situado en la parte inferior del armazón de la parrilla. Coloque el recipiente de grasa (26) en el soporte del recipiente.

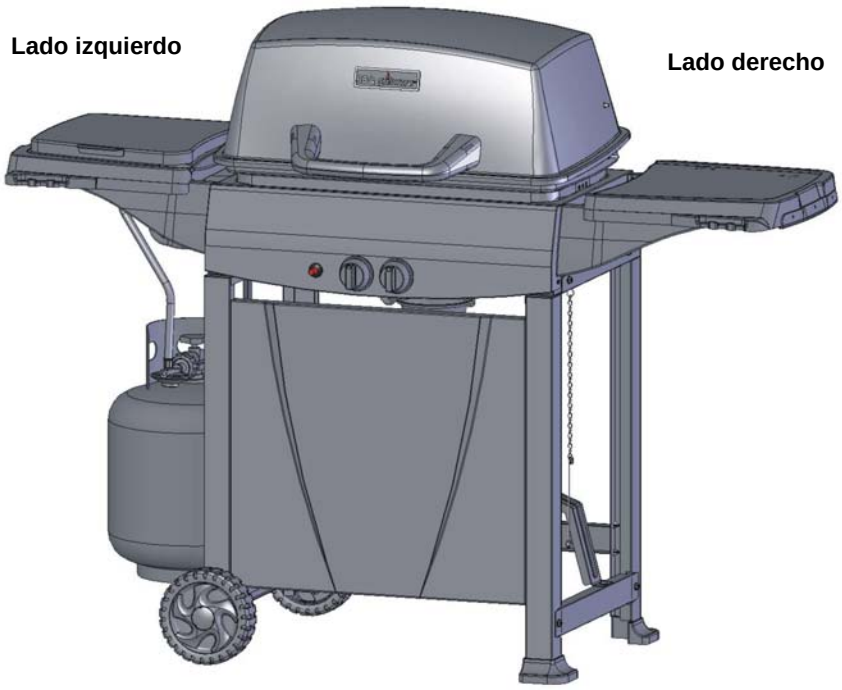


Paso 17
Acople el cilindro al enganche inferior.
Empuje el cilindro hacia el enganche superior, para acoplarlo a él.
Conecte el regulador al cilindro girándolo hacia la derecha.

Vista del montaje terminado de todo el conjunto

Lado izquierdo

Lado derecho



Funcionamiento de la parrilla

PRECAUCIÓN:

Utilice sólo el regulador proporcionado. Si es necesario reemplazarlo, póngase en contacto con nuestro centro de atención al cliente. El uso de piezas no autorizadas puede crear riesgos de condiciones y un entorno no seguros.

El cilindro para el suministro de gas propano debe estar fabricado y etiquetado de acuerdo a las especificaciones para cilindros de gas propano ("*Specifications for Propane Gas Cylinders*") estipuladas por el Departamento de Transporte (DOT) de los EE. UU. Sólo se pueden usar cilindros con un dispositivo OPD ("overfill prevention device" o dispositivo de prevención de sobrellenado) y que estén etiquetados como "propano". Los cilindros con dispositivo OPD tienen manijas de válvula con tres "lóbulos" (lengüetas).

Se debe utilizar el regulador de presión y el conjunto de manguera proporcionado con la parrilla a gas para exteriores. Cualquier repuesto del conjunto de manguera y regulador de presión debe corresponder al que especifica el fabricante para esta parrilla a gas para exteriores. Utilice sólo cilindros de 20 libras equipados con un dispositivo de conexión de cilindros compatible con la conexión para aparatos de cocción para exteriores. El cilindro debe incluir un anillo protector de la válvula del cilindro. El cilindro de gas no debe dejarse caer ni ser manipulado de forma brusca. Cuando no se utilice el aparato, es necesario desconectar el suministro del cilindro de gas.

Es posible almacenar el aparato en interiores SÓLO si el cilindro de gas se ha desconectado y separado completamente del electrodoméstico. Los cilindros de gas deben almacenarse en exteriores y fuera del alcance de los niños. No debe almacenarse el cilindro dentro de un edificio, garaje ni cualquier otro espacio cerrado. Su cilindro nunca debe almacenarse en lugares a temperaturas que alcancen los 125º F (51.67º C).

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que no haya residuos que obstruyan la parte superior del cilindro de gas, la válvula del regulador o la parte superior o los orificios del quemador. Conecte la válvula del regulador y apriétela firmemente. Cuando no utilice la parrilla, recuerde desconectar el cilindro de gas propano de la válvula del regulador. NO permita la obstrucción del flujo del aire de combustión o la ventilación de aire de la parrilla. El cilindro de gas propano debe permitir la recuperación de vapor y estar equipado con un dispositivo OPD ("overfill prevention device" o dispositivo de prevención de sobrellenado).

Peligro: Si las instrucciones siguientes no se siguen al pie de la letra se puede provocar un fuego que cause la muerte o lesiones personales graves.

Nunca almacene ni utilice gasolina ni otras sustancias volátiles cerca de la parrilla.

Nunca almacene un cilindro de gas propano de repuesto cerca de la parrilla o de cualquier otra potencial fuente de calor.

Nunca llene el cilindro de gas propano a más del 80%.

Conexión del cilindro de gas

Conexión del suministro de gas propano líquido (LP)

1. Coloque siempre el cilindro de propano en los soportes situados a la derecha del carrito de la parrilla.
2. Antes de activar la conexión de suministro de gas, compruebe siempre que las perillas de control de los quemadores estén en la posición "OFF" (apagado).
3. Antes de realizar la conexión de suministro de gas, asegúrese de que no haya residuos que obstruyan la parte superior del cilindro de gas, la válvula del regulador o la parte superior o los orificios del quemador.
4. Conecte siempre los reguladores de suministro de gas de la manera siguiente:
   Inserte la boquilla de acoplamiento de la válvula en la válvula del tanque y apriete el anillo de conexión girándolo a la derecha con una mano y sosteniendo el regulador con la otra.
   (Véase la ilustración a la derecha.)
5. Cuando no utilice la parrilla, recuerde desconectar el cilindro de gas propano de la válvula del regulador.
6. NO permita la obstrucción del flujo del aire de combustión o de la ventilación de aire de la parrilla.

PELIGRO

Para evitar el riesgo de fuego o explosión cuando realice la detección de fugas de gas:

1. Realice siempre la "prueba de detección de fugas" (como se indica en la página 17) antes de encender la parrilla y cada vez que vaya a conectar el cilindro para utilizarlo.
2. Mientras realice la prueba de detección de fugas, no fume ni permita otras fuentes de ignición en el área.
3. Realice la prueba de detección de fugas en exteriores, en un área con buena ventilación.
4. No utilice cerillas, encendedores ni una llama para detectar las fugas.
5. No utilice la parrilla hasta que todas las fugas se hayan detectado y reparado. Si no es posible solucionar una de las fugas, desconecte el suministro de gas propano y póngase en contacto con una compañía de mantenimiento de productos a gas o con su proveedor local de gas propano.

Detección de fugas

1. Prepare una solución detectora de fugas de 2 a 3 oz. (0.06 litro), mezclando una parte de jabón líquido lavavajillas con tres partes de agua.
2. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición “OFF” (apagado).
3. Rocíe desde la válvula del tanque hasta la conexión del regulador con un poco de la solución. (Véase la ilustración a la derecha.)
4. Observe el efecto de la solución en las conexiones, por si se han formado burbujas. Si no se han formado burbujas, la conexión es segura.
5. Si se han formado burbujas, hay fugas. Continúe con el paso 6.
6. Desconecte el regulador del tanque y vuelva a conectarlo. Asegúrese de que la conexión está firmemente acoplada.
7. Vuelva a hacer la prueba de detección con la solución jabonosa.
8. Si continúan formándose burbujas, reemplace el cilindro.

Encendido de la parrilla

Peligro: Si no logra abrir la tapa de la parrilla al encender los quemadores de la parrilla o no espera 5 minutos para permitir que el gas circule fuera de la parrilla en caso de que la parrilla no se encienda, se puede producir una explosión, la cual podría causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

ADVERTENCIA: Al preparar el encendido de los quemadores principales, no se mantenga nunca de pie con la cabeza directamente sobre la parrilla, a fin de prevenir posibles lesiones personales.

Quemador principal

1. Abra la tapa de la parrilla cuando encienda los quemadores.
   ADVERTENCIA: Si intenta encender el quemador estando la tapa de la parrilla cerrada, se puede producir una explosión. Asegúrese de que el flujo de aire hacia la unidad de gas no esté obstruido. Es posible que se formen nidos de arañas o insectos que obstruyan el orificio del quemador/el tubo Venturi. La obstrucción del tubo del quemador puede causar un incendio debajo de la parrilla.
2. Todas las válvulas deben estar en la posición “OFF” (apagado).
3. Abra la válvula del cilindro.
4. Encienda sólo los quemadores que desee utilizar.
   Oprima y gire la perilla del quemador a la posición “HIGH” (fuego alto) y oprima el botón del piloto de encendido inmediatamente. El quemador se debe encender en 3 a 5 segundos.
   (1) Si no se produce el encendido, oprima el botón del piloto de encendido de 2 a 3 veces.
   (2) Si sigue sin producirse el encendido, gire la perilla de control del quemador a la posición “OFF” (apagado). Espere 5 minutos con la tapa de la parrilla abierta, para permitir que el gas circule fuera de la parrilla, y repita el procedimiento de encendido.
5. Una vez que el quemador se encienda, repita el mismo procedimiento con los otros quemadores, en caso de ser necesario.
6. Ajuste las perillas de la válvula a la temperatura de cocción que prefiera.

Uso del filamento de encendido para encender manualmente los quemadores principales

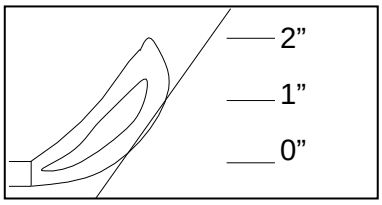
1. Retire la rejilla de cocción del quemador que desea encender.
2. Coloque una cerilla (fósforo) en el extremo del filamento de encendido. Encienda la cerilla.
3. Una vez que se encienda, coloque la llama a través del agujero del armazón de la parrilla hasta los orificios del quemador. (Véase la ilustración a la derecha.)
4. Oprima la perilla de la válvula y gírela hacia la izquierda a la posición '"HIGH" (fuego alto). El quemador debe encenderse inmediatamente. Si desea encender más de un quemador, repita el mismo procedimiento para el quemador lateral y continúe en orden con todos los demás quemadores.
5. Ajuste los quemadores a la temperatura deseada.

Precauciones

1. Tras el encendido, observe la llama del quemador. Asegúrese de que todos los orificios del quemador estén encendidos.
2. Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento de la parrilla, gire inmediatamente la perilla de suministro de gas a la posición “OFF” (apagado). Abra y deje abierta la tapa durante al menos 5 minutos, para dejar que el gas circule fuera de la parrilla antes de reintentar el encendido.
3. Antes de cocinar en la parrilla por primera vez, póngala en funcionamiento durante aproximadamente 15 minutos, con la tapa cerrada y el suministro de gas en el ajuste “HIGH” (fuego alto). Esto realizará una “limpieza por calor” de las partes internas de la parrilla, además de eliminar cualquier olor debido al proceso de fabricación y el acabado de esmalte.
4. Siempre que termine de usar la parrilla, límpiela. NO utilice productos de limpieza inflamables o abrasivos. Esto puede dañar las piezas de la parrilla e incluso causar un incendio.

Quemador lateral

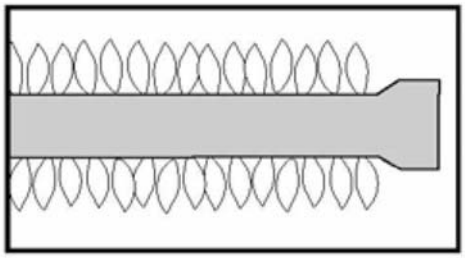
1. Abra la tapa de la parrilla mientras enciende los quemadores. La tapa debe mantenerse abierta mientras está encendido el quemador.
2. La válvula debe estar en la posición “OFF” (apagado).
3. Abra la válvula del cilindro.
4. Oprima completamente la perilla del quemador lateral, gírela lentamente 1/4 de vuelta a la izquierda y oprima el botón del piloto de encendido inmediatamente. El quemador debe encenderse. Si no se enciende, gire la perilla a la posición “OFF” inmediatamente. Espere cinco minutos a que se despeje el gas y repita el procedimiento.
5. Ajuste la perilla de la válvula a la temperatura de cocción que prefiera.



Observe la altura de la llama tras el encendido:
La llama debe tener un color azulado/amarillo y una altura de 1 a 2 pulgadas (de 2.54 a 5.08 cm).

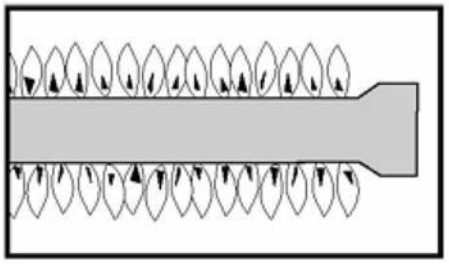
Confirme que el quemador está encendido correctamente y que la llama tiene el aspecto correcto (para saber cuál es el aspecto correcto de la llama, véase las figuras A, B y C siguientes). Si la llama tiene un aspecto distinto al aspecto normal, consulte la información correspondiente en la sección de localización y solución de averías, en la página 21.

Figura A



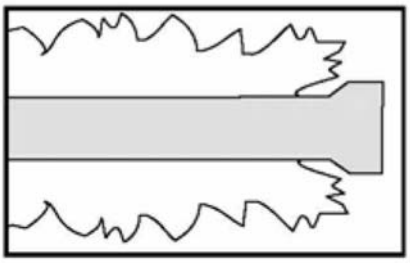
Normal: Llama suave azulada con bordes amarillos, con una altura de 1 a 2 pulgadas (2.54 a 5.08 cm).

Figura B



Aspecto no adecuado: Llama de tono demasiado azulado, que indica que hay demasiado aire.

Figura C



Mala combustión: Llama ondulante de tono amarillo, que indica que no hay suficiente aire.

Llamaradas

Pueden producirse “llamaradas” si caen gotas de comida (grasa) en la placa caliente de distribución térmica o en los quemadores, que se encienden. Que se generen algunas llamaradas es normal y hasta recomendable, ya que añaden ese sabor único asociado a las comidas asadas en parrilla. Sin embargo, es necesario controlar la intensidad de las llamaradas, para evitar que la comida se queme o se cocine de manera no uniforme, así como para evitar cualquier incendio accidental.

ADVERTENCIA: vigile siempre de cerca la cocción y cambie el nivel de la llama a los ajustes "LOW" (fuego bajo) u "OFF" (apagado), en caso de que se intensifiquen las llamaradas.

Apagado de los quemadores

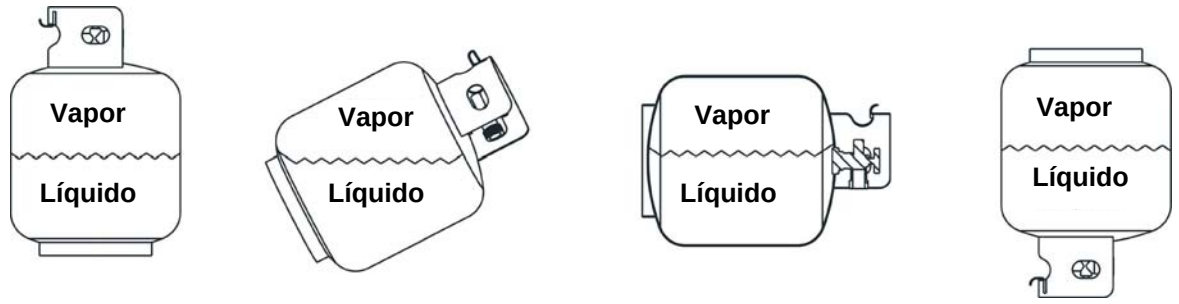
1. Gire la perilla de la válvula a la derecha, hacia la posición '"HIGH", oprímala y luego gírela hacia la posición '"OFF". No fuerce nunca la perilla sin oprimirla primero. Esto podría dañar la válvula.
2. Gire rápidamente la válvula del cilindro de gas a la posición “OFF”, para cerrar el suministro de gas.
3. Cierre la tapa de la parrilla.

Procedimiento para restaurar la válvula de seguridad antiexceso de flujo

Los nuevos reguladores vienen equipados con un dispositivo de seguridad que limita el flujo de gas en caso de una fuga de gas. Sin embargo, el uso indebido de la parrilla puede activar el dispositivo de seguridad incluso si no hay ninguna fuga de gas.
Generalmente, una interrupción repentina del flujo de gas se produce cuando se abre muy rápido la válvula del tanque de gas LP, o bien si una o varias de las perillas de control de los quemadores están en una posición de apertura cuando se abre la válvula del tanque de gas LP.
Este procedimiento es eficaz para todos los tamaños de tanques de gas LP o para gas natural. Si va a realizar este procedimiento en un modelo a gas natural, sólo tiene que reemplazar "válvula de gas natural" por "tanque de gas LP".
Para garantizar que se lleve a cabo el procedimiento de forma segura y correcta, siga las instrucciones descritas a continuación.

1. Cierre la válvula del tanque de gas LP.
2. Gire todas las perillas de control de los quemadores a la posición OFF.
3. Desconecte el regulador del tanque de gas LP.
4. Abra la tapa de la parrilla.
5. Gire las perillas de control del quemador a la posición HIGH.
6. Espere al menos 1 minuto.
7. Gire las perillas de control del quemador a la posición OFF.
8. Espere al menos 5 minutos.
9. Vuelva a conectar el regulador al tanque de gas LP.
10. Gire LENTAMENTE la válvula del tanque de gas LP ¼ de vuelta poco a poco hasta abrir la válvula completamente.
11. Con la tapa de la parrilla abierta, para las parrillas que tienen un botón de piloto de encendido: gire SÓLO UNA perilla de control de quemador (delantero) a la posición HIGH. Encienda la parrilla oprimiendo el botón de piloto de encendido. En el caso de parrillas con piloto de encendido automático: Oprima la perilla de control del quemador que desea encender y gírela a la derecha hasta oír el chasquido (clic) del piloto de encendido.
12. Una vez encendido el primer quemador delantero, gire las demás perillas de control a la posición HIGH. **Si la parrilla tiene más de dos quemadores, gire las perillas de control UNA A LA VEZ.
13. Cuando se hayan encendido todos los quemadores delanteros, cierre la tapa de la parrilla.
14. Espere de10 a 15 minutos, para que la temperatura alcance de 400 a 450 °F (de 204.44 a 232.22 °C).

ADVERTENCIA: la válvula del cilindro debe estar siempre en posición horizontal, a fin de que el cilindro se vacíe adecuadamente del vapor.



Correcto **Incorrecto** **Incorrecto** **Incorrecto**

Cuidado y mantenimiento

IMPORTANTE

Deje siempre enfriar completamente la parrilla antes de cubrirla, a fin de evitar la corrosión debida a la condensación.

Precaución: Toda limpieza o mantenimiento debe realizarse cuando la parrilla esté fría, con el suministro de combustible debidamente cerrado y el cilindro de gas propano desconectado. NO limpie ninguna de las piezas de la parrilla en un horno de tipo autolimpieza. El calor extremo puede dañar el acabado de las piezas.

Limpieza

Dejar encendida la parrilla (aproximadamente 15 minutos) tras terminar de cocinar permitirá eliminar cualquier resto de comida que se haya acumulado.

Materiales de limpieza recomendados:

Detergente líquido suave lavavajillas
Paño de nylon para limpieza
Clip para papel
Aire comprimido
Agua caliente
Cepillo de cerdas acrílicas (plásticas)
Cuchillo quitamasilla/espátula (raspador)

NO utilice productos de limpieza que contengan ácidos, disolventes o xileno.

Superficies exteriores

Para la limpieza, utilice una mezcla de detergente lavavajillas suave y agua caliente. Enjuague con agua abundante.

Superficie interior

Si la superficie interior de la tapa de la parrilla parece desprenderse, esto es una señal de que la grasa quemada se ha carbonizado y se ha pegado como escamas. Limpie en profundidad con una solución fuerte de detergente y agua caliente. Enjuague con agua y deje secar completamente.

Superficie interior de la parte inferior de la parrilla: elimine cualquier residuo con un cepillo, una espátula de raspar o un paño de limpieza. Lave con una solución a base de detergente lavavajillas y agua caliente. Enjuague con agua y deje secar.

Rejillas de cocción: las rejillas esmaltadas están hechas de un material frágil parecido al vidrio, que es necesario manipular con cuidado. Utilice una solución a base de detergente suave lavavajillas o bicarbonato de soda y agua caliente. En el caso de manchas difíciles, es posible usar productos de limpieza en polvo no abrasivos. Enjuague con agua.

Placas térmicas: elimine cualquier residuo con un cepillo de cerdas metálicas y lave con agua jabonosa. Enjuague con agua.

Recipiente de grasa: vacíe periódicamente el recipiente de grasa y límpielo con una solución a base de detergente lavavajillas y agua caliente.

Limpieza del conjunto de quemadores

1. Cierre el suministro de gas en las perillas de control y la válvula del tanque de gas propano.
2. Retire las rejillas de cocción y la placa térmica.
3. Retire el recipiente de grasa.
4. Extraiga el quemador desatornillando la tuerca que está debajo del “pie” del quemador, utilizando un destornillador y unas pinzas.
5. Extraiga el quemador, alejándolo del orificio de la válvula de gas.
6. Limpie el interior (tubo Venturi) del quemador, ya sea con un cepillo limpiabotellas o con aire comprimido.
7. Elimine cualquier residuo de comida y suciedad de la superficie exterior del quemador.
8. Limpie los orificios obstruidos con un alambre rígido (por ejemplo, un clip para papel extendido).
9. Observe si el quemador tiene algún daño (grietas o agujeros). En caso de haber algún daño, reemplace el quemador por uno nuevo. Vuelva a instalar el quemador. Asegúrese de que los orificios de la válvula de gas queden en posición correcta, alineados directamente con la abertura del quemador (el tubo Venturi). Verifique también la posición del electrodo de ignición.

Recetas premiadas de platos a la parrilla

Salsa "nunca falla" para parrilla

Ingredientes:

¼ de taza	Cebolla picada en trozos pequeños
2 cucharadas	Mantequilla o margarina
¼ de taza	Azúcar morena, comprimida
1 cucharada	Salsa Worcestershire
¼ de cucharada	Salsa picante
1	Diente de ajo, picado en trozos pequeños
1 taza	Ketchup
¼ de taza	Jugo de limón
1 cucharada	Mostaza preparada

Preparación:

Sofría (fría ligeramente) la cebolla y el ajo en la margarina. Añada los demás ingredientes y cocine hasta hervir. Apague y deje reposar sin cubrir de 15 a 20 minutos. Tras consumir la salsa, guarde lo que sobre en el refrigerador.

Pollo marinado al estilo de mamá

Ingredientes:

¼ de taza	Mostaza de Dijon
2 cucharadas	Jugo de limón fresco
1 ½ cucharada	Salsa Worcestershire
½ cucharada	Estragón seco
¼ cucharada	Pimienta negra (recién) molida
4	Pechugas de pollo deshuesadas y sin piel

Preparación:

Mezcle bien los ingredientes. Ponga el pollo a marinar durante varias horas. Cocine a la parrilla, a fuego medio, de 10 a 15 minutos. El pollo está listo, cuando observe que su jugo tiene un aspecto transparente.

Filete de res (bistec) con miel a la parrilla

Ingredientes:

5 libras	Filete de solomillo de res
2 cucharadas	Ají picante (machacado)
1 cucharada	Pimienta negra
2	Dientes de ajo (machacados)
1 grande	Cebolla
1 taza	Miel

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes y ponga a marinar la carne de 7 a 8 horas. Saque la carne del recipiente de marinado y ásela a la parrilla a fuego alto y al término de cocción que prefiera. Hierva la salsa de marinado que haya sobrado y viértala sobre el filete asado antes de servirlo.

Trucha a la parrilla estilo "hardcore"

Ingredientes:

¼ de taza	Jugo de limón o lima
2 cucharadas	Mantequilla derretida
2 cucharadas	Aceite vegetal
2 cucharadas	Perejil picado
1 cucharada	Salsa picante
½ cucharada	Jengibre molido
½ cucharada	Sal

4 truchas comunes (de río), de aproximadamente 1 libra cada una

Preparación:

Mezcle el jugo de limón, la margarina, el aceite, el perejil, la salsa picante, el jengibre y la sal. Mezcle bien. Perfore la piel del pescado en varios puntos. Envuelva el pescado en la mezcla, para que ésta forme una capa tanto en su interior, como su exterior. Cubra y deje reposar en el refrigerador de 30 minutos a 1 hora, dándole la vuelta ocasionalmente. Saque el pescado del recipiente de marinado. Coloque el pescado en la parrilla, dándole una mano (con un pincel o una brocha de asado) con la salsa de marinado mientras se asa. Cocine el pescado a fuego alto durante 5 minutos. Déle la vuelta y vuelva a darle una mano de salsa de marinado. Cocine durante otros 5 minutos. Para saber si el pescado está listo, debe deshacerse fácilmente al trincharlo con un tenedor.

Verduras asadas a la parrilla

Ingredientes:

¾ de taza	Aceite de oliva
¼ de taza	Vinagre de vino tinto
1 cucharada	Romero fresco
1 cucharada	Hojas frescas de tomillo
1 cucharada	Albahaca fresca, picada
1 cucharada	Orégano fresco, picado
1 cucharada	Ajo picado
½ cucharada	Sal
½ cucharada	Pimienta negra molida

2 libras de verduras surtidas, troceadas o enteras, según cómo se prefieran.

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes en un bol pequeño. Marine los vegetales con la salsa. Cubra y guarde en el refrigerador durante 2 horas. Ase los vegetales a fuego medio hasta que estén tiernos, dándoles una mano de la salsa de marinado mientras se cocinan. El tiempo de cocción varía según las verduras que utilice.

Localización y solución de averías

Problema	Causa posible	Prevención/Solución
El quemador no se enciende al usar las perillas de control o el piloto de encendido.	Los cables o el electrodo están cubiertos con restos de comida.	Limpie los cables o el electrodo con alcohol de uso tópico.
	El electrodo o los quemadores están húmedos.	Séquelos con un paño.
	El electrodo está agrietado o dañado (saltan chispas por las grietas).	Reemplace el electrodo.
	Un cable está suelto o desconectado	Vuelva a conectar el cable o reemplace el conjunto de electrodo/cable.
El quemador no se enciende al utilizar una cerilla.	No hay suministro de gas.	Verifique si el tanque de gas propano está vacío. Si está vacío, llénelo o reemplácelo por uno lleno. Si el tanque de gas propano no está vacío, consulte la sección **Procedimiento para restaurar la válvula de seguridad antiexceso de flujo**, en la página 18.
	El regulador y la tuerca de acoplamiento no están conectados completamente.	Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente de media a tres cuartos de vuelta, hasta que no se pueda girar más. Apriétela de forma manual (es decir, con la mano; NO use ninguna herramienta).
	Obstrucción del flujo de gas.	Limpie los tubos del quemador. Compruebe si la manguera está doblada o enroscada.
	Falta de conexión entre el quemador y la válvula.	Vuelva a realizar la conexión entre el quemador y la válvula.
	Nidos de araña o de insectos en el tubo Venturi.	Limpie el tubo Venturi.
	Los orificios del quemador están bloqueados u obstruidos.	Limpie los orificios del quemador.
Disminución repentina del flujo de gas o de la altura de la llama.	El tanque se ha quedado (o se está quedando) sin gas.	Compruebe el nivel de contenido del tanque de gas propano.
	Puede que se haya activado el dispositivo de seguridad antiexceso de flujo.	Consulte la sección **Procedimiento para restaurar la válvula de seguridad antiexceso de flujo** en la página 18.
Aspecto anormal de la llama, cuya altura no cubre la longitud total del quemador.	Los orificios del quemador están bloqueados u obstruidos.	Limpie los orificios del quemador.
Llama de color amarillo o naranja.	Si el quemador es nuevo, puede tener residuos de aceites utilizados durante la fabricación.	Ponga en funcionamiento la parrilla, durante 15 minutos, con la tapa cerrada.
	Nidos de araña o de insectos en el tubo Venturi.	Limpie el tubo Venturi.
	Residuos de comida, grasa o sal de condimentación en el quemador.	Limpie el quemador.
	Alineación incorrecta entre la válvula y el tubo Venturi del quemador.	Asegúrese de que el tubo Venturi esté conectado correctamente a la válvula.

Extinción de la llama.	Está soplando un viento (o ráfagas de viento) fuerte.	Gire la parte delantera de la parrilla de cara opuesta al viento o aumente la llama.
	Bajo contenido del tanque de gas propano.	Reemplace o llene el tanque de gas propano.
	Se ha activado la válvula de seguridad antiexceso de flujo.	Consulte la sección **Procedimiento para restaurar la válvula de seguridad antiexceso de flujo** en la página 18.
Llamaradas.	Acumulación de grasa.	Limpie la parrilla.
	Grasa excesiva en la carne.	Corte las partes grasas de la carne antes de asarla en la parrilla.
	Temperatura de cocción demasiado alta.	Ajuste (baje) la temperatura según sea necesario.
Llamaradas persistentes debido a la grasa.	Grasa atrapada debido a la acumulación de comida alrededor del sistema de quemadores.	Gire las perillas de control de los quemadores a la posición OFF. Gire la válvula del tanque de gas propano a la posición OFF. Deje la parrilla con la tapa cerrada y deje que se extingan las llamas. Cuando la parrilla se enfríe, extraiga y limpie todas sus piezas.
Destello [llama en los tubos del quemador].	Los tubos del quemador o el propio quemador están bloqueados.	Limpie los tubos del quemador o el quemador.
Escamas (desprendimientos) en el interior de la tapa de la parrilla.	La tapa es de acero inoxidable y no está esmaltada.	La grasa quemada se ha carbonizado y se ha pegado como escamas que se están desprendiendo. Limpie en profundidad.
Llama irregular.	Flujo de aire inadecuado. La llama adecuada: debe tener un color azulado con extremos amarillos y una altura de 1 a 2". No hay suficiente flujo de aire: llama ondulada de color amarillo o naranja. Hay demasiado flujo de aire: llama ruidosa de tono demasiado azulado.	Si la llama es de color naranja o amarillo, abra la aleta situada en el extremo de los tubos Venturi en incrementos de 1/8", hasta lograr la llama adecuada. Si la llama es de color azul y ruidosa, cierre la aleta situada en el extremo de los tubos Venturi en incrementos de 1/8", hasta lograr la llama adecuada. *En el caso de los modelos a gas propano hay que abrir un mínimo de 1/8" (de pulgada). *En el caso de los modelos a gas natural hay que abrir un mínimo de 1/16" (de pulgada).

Programa de garantía

Comprobante de compra: se requiere para acceder al programa de garantía, válido a partir de la fecha de compra. Si el cliente no dispone de un comprobante de compra o en caso de vencimiento de la garantía, el cliente deberá pagar cualquier importe necesario relativo a piezas, transporte y procesamiento del aparato. El registro de este producto se realiza voluntariamente y es necesario conservar el recibo de compra original como comprobante de compra.

Garantía completa por 30 días
Cualquier pieza defectuosa o que falte podrá ser reemplazada sin costo alguno durante los 30 primeros días a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se disponga de un comprobante de compra válido.

Garantía limitada

- Garantía de 10 años de los quemadores de acero inoxidable.

- Garantía de 1 año para todas las piezas dañadas que afecten el funcionamiento de la parrilla para exteriores.

- Condiciones de la garantía:
  - La garantía no es transferible y no cubre fallas debidas al uso incorrecto, la instalación incorrecta o el mantenimiento incorrecto del aparato.
  - Esta garantía sólo cubre el reemplazo de piezas defectuosas. El fabricante no se hace responsable de costos laborales, pérdidas o daños imprevistos o derivados.
  - Esta garantía no cubre esquirlas ni rayones en las superficies pintadas o esmaltadas, ni tampoco la corrosión ni las manchas o la decoloración debidas al uso incorrecto, la falta de mantenimiento, la colocación en ambientes inadecuados, accidentes, alteraciones, abusos o negligencias a los que se haya sometido el producto.
  - Esta garantía no cubre daños causados por el calor o por el uso de productos químicos de limpieza abrasivos, que puedan descascarar las piezas esmaltadas, ni tampoco daños en los componentes debido a la instalación o el funcionamiento incorrecto de la parrilla para exteriores.

En caso de vencimiento de la garantía o de que el cliente no disponga de un comprobante de compra, tendrá que pagar cualquier gasto relativo a piezas, transporte y procesamiento del aparato.

En algunos estados no se admiten límites o exclusiones en relación con los daños imprevistos o derivados, así que es posible que las limitaciones o exclusiones previamente descritas no se apliquen en este caso. Esta garantía otorga al comprador derechos legales específicos, pero dichos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si tiene alguna pregunta relacionada con este producto o con la garantía, visite nuestro sitio Web, cuya dirección es www.bbqtek.com **o envíenos un mensaje por correo electrónico a** service@bbqtek.com **o llame a nuestro centro de atención al cliente, al teléfono 1-888-571-6888, de 6:00 A.M. a 4:30 P.M. (horario de la costa oeste de los EE. UU.), de lunes a viernes.**